



Arkansas Department of Health

4815 West Markham Street • Little Rock, Arkansas 72205-3867 • Telephone (501) 661-2000
Governor Asa Hutchinson
Nathaniel Smith, MD, MPH, Secretary of Health

Fecha de Efecto: 11 de mayo, 2020

Directiva para la Reanudación de las Operaciones Dentro de Restaurantes

El Secretario de Salud en consulta con el Gobernador, tienen autoridad exclusiva sobre todas instancias de cuarentena, aislamiento, y restricciones del comercio y travesías en el estado de Arkansas, como sea necesario y apropiado para controlar las enfermedades en el estado de Arkansas según lo autorizado por el Ark. Code Ann. §20-7-109--110. Según la evidencia científica disponible, es necesario y apropiado tomar medidas adicionales para asegurar que el COVID-19 permanezca controlado y que quienes viven y visitan Arkansas permanezcan seguros.

El 20 de marzo, 2020, el Secretario de Salud, en consulta con el gobernador, emitió una directiva que los establecimientos de comida y las operaciones dentro los restaurantes en el estado cesarían. Esta directiva proporciona orientación sobre la reanudación de la provisión de comida dentro de estos establecimientos en forma gradual.

Fase 1

- La provisión de alimentos dentro del establecimiento puede reanudarse; sin embargo, este permiso está limitado solo hasta el 33% del total de la capacidad autorizada. Esto incluye áreas para clientes adentro y afuera.
- Las colocaciones de los asientos se ajustarán para mantener una distancia física de 10 pies entre las mesas de manera que los asientos ocupados estén a seis pies de distancia de los asientos de las mesas adyacentes.
- Se deben procurar las reservaciones cuando sea práctico. Si no se hacen las reservaciones, se debe mantener la distancia física cuando los clientes estén en espera de ser sentados.
- Todo personal que entre en contacto con los clientes debe usar un cubrebocas que cubra completamente la nariz y la boca. Se recomienda al personal trabajando en la parte de atrás que usen también un cubrebocas.
- Todo el personal debe usar guantes. Los guantes usados durante la preparación de alimentos deben usarse de acuerdo con las reglas relativas a los establecimientos de venta de comida. El uso de guantes por parte de los empleados y otros que no tienen contacto directo de manos con los alimentos, es opcional.

- Los clientes deben tener un cubrebocas al entrar y mientras permanecen en el restaurante hasta que la comida o las bebidas sean servidas.
- Todo el personal será cuestionado diariamente antes de ingresar a las instalaciones para detectar síntomas. Cualquier empleado con tos, dolor de garganta, fiebre, o dificultad para respirar debe ser excluido inmediatamente de la instalación.
- Debe colocarse un letrero al frente del restaurant para alertar a los clientes de que no ingresen a las instalaciones si están enfermos o tienen síntomas como tos, dolor de garganta, fiebre o dificultad para respirar.
- Monitorizar el lavado frecuente de manos y el no contacto de los alimentos preparados y listos con manos desnudas de los empleados.
- Alentar a los clientes a pre-ordenar comidas para reducir el tiempo que pasan en las instalaciones. Esto incluye las órdenes para llevar.
- Los grupos deben ser limitados, no excediendo 10 personas.
- Se alienta a los restaurants a poner una hora para gente de la tercera edad para proveer un acceso exclusivo a estos individuos de alto riesgo.
- Las operaciones de autoservicio, que incluyen entre otras, estaciones de ensaladas, bufets, y estación de condimentos deben permanecer cerradas para el acceso de los clientes.
- Las instalaciones con algún empleado que resulte positivo deberá informar al Departamento de Salud de Arkansas de inmediato.
- Después de cada servicio de comida, las mesas, sillas, menús, y cualquier otra superficie de contacto frecuente incluidos entre otros, los contenedores de condimentos, los servilleteros, saleros/pimenteros se deben limpiar y desinfectar antes de sentar al próximo cliente.
 - Se espera que los productos que están emergiendo aprobados por la EPA que declaren efectividad contra virus patógenos son efectivos contra el COVID-19. Siga las instrucciones del fabricante para estos productos. Para obtener una lista de los desinfectantes de patógenos emergentes aprobados por la EPA visite: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>. (Las superficies que no están en contacto con los alimentos se pueden desinfectar con una mezcla de 1/2 taza de blanqueador regular sin esencia en un galón de agua seguido por un tiempo de contacto de 5 minutos.)
- Las superficies que tienen contacto con los alimentos deben desinfectarse de acuerdo con la §4-501.114 de los Reglamentos Perteneiente a los Establecimientos de Venta de Comida.
- Los artículos para uso de una sola vez, incluidos, entre otros, cubiertos desechables, paquetes de condimentos, y popotes para bebidas, deberán quitarse de los lugares de acceso al público y proporcionarse solo si son pedidos.

- Las operaciones de los bares y de entretenimiento (como música en vivo, dispositivos de juegos con asientos, o áreas de juego) dentro del restaurante están prohibidos. Se permite el servicio normal de alcohol en las mesas del restaurante. Esto no restringe la preparación de bebidas alcohólicas en el área del bar.
- Los baños y otras áreas de alto contacto deben ser desinfectadas frecuentemente según la cantidad de clientes.
- Los servicios pueden ser negados a clientes que no usen cubrebocas.

Las restricciones previas estarán en efecto hasta que el Secretario de Salud determine que la información epidemiológica es suficiente para proceder a la Fase 2 y luego a la Fase 3. Los requisitos para la Fase 2 y 3 reemplazarán a los requisitos mencionados anteriormente. La Fase 2 incluirá menos medidas restrictivas tales como aumentar el total de asientos disponibles al 66% de la capacidad y apertura de operaciones de bares y entretenimiento con mantenimiento de 6 pies de distancia física entre clientes. La Fase 3 incluirá el regreso a las operaciones normales con capacidad total de asientos disponibles.